Schularbeiten

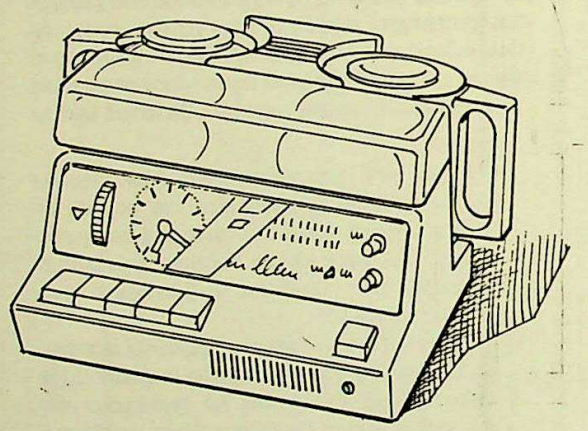
Auf der Suche nach der Form des Teeautomaten

Odo Klose gestaltete mit acht Studenten:
Teeautomaten – die nicht wie Kaffeeautomaten aussehen

FORM PAGE 44
JANUARY 1986

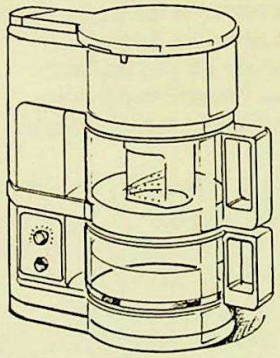
Nachdem die Zubereitung von Kaffee in den letzten Jahren fast völlig von den Kaffeeautomaten beherrscht wird, schien es an der Zeit, auch Teeautomaten zu entwickeln. Es lag nahe, daß im teetrinkenden England bereits derartige Geräte in Benutzung waren. Und so war es auch:

Englands letzter Schrei ist *»Teasmade«*, ein Radiowecker mit Nachttischbeleuchtung und Teeautomat. Eine Gerätekombination, die stark auf landesübliche Gewohnheiten zugeschnitten ist und ihre Form wohl noch nicht gefunden hat.

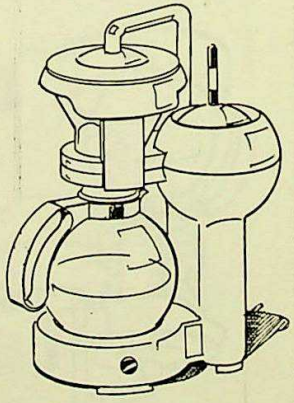


Dabei hat die Teemaschine eine lange Tradition, denn der russische Samowar ist bereits ein Teeautomat, wenn er auch nach einem etwas anderen Zubereitungsprinzip arbeitet – mit dem Wasser aus einem Heißwasserkessel wird Teekonzentrat auf Trinkstärke verdünnt.

Der neue Teeautomat von Krups, *»TeaTime«* genannt, besitzt zwar eine eingebaute Ziehzeit-Regelung und hält sich, laut Werbung, an die *»5 goldenen Teeregeln«*, die Geräteform aber ist der Form des Kaffeeautomaten entlehnt. Die Anmutungsqualität »Tee« stellt sich nicht ein, ist bei der Gestaltung nicht erkennbar.



Eher kommt dieser Forderung das Gerät *»Aroma Art«* von Melitta nach, dessen Kugelformen an die traditionell bauchigen Teebehältnisse erinnern. Aber *»Aroma Art«* ist ein Kaffeeautomat!



Jedes Gerät weist Formmerkmale auf, die auf seine Eigenschaften schließen lassen. Tee und Kaffee sind nicht nur im Geschmack völlig verschieden, auch die Wirkungsweise und die ausgelösten Empfindungen sind nicht dieselben. Deshalb sollte sich Bauprinzip den stärksten Einfluß auf die Formfindung die individuellen Vorstellungen der idealen Teebereitung hatten. Ganz deutlich kann man in den neuen Formen die Leitgestalten der Teekanne, des Samowars oder auch des Küchengerätes erkennen. Aber auch andere Formen entstanden, die vielleicht an die Formensprache Ostasiens, der Heimat der Teekultur, erinnern.

Die Zeichnungen auf der gegenüberliegenden Seite erläutern das jeweilige Funktions- und Bauprinzip der entwickelten Teeautomaten.

1 – Eine Form, die an einen Samowar erinnert, ohne direkt dessen Formensprache zu imitieren. Die Verwendung keramischer Werkstoffe verstärkt die traditionelle Anmutung ebenso wie die Verwendung der eigenen Teekanne.
2 – Die klassische Teebereitung in drei getrennten Behältern; Wasserkocher, Ziehgefäß und Servierkanne aus Keramik sind räumlich versetzt angeordnet.
3 – Dasselbe Prinzip in anderer Anordnung; als Kaskade einfach und verständlich dargestellt.
4 – Dem Prinzip des Kaffeeautomaten folgend und trotzdem keine Nachahmung: Servierkanne und Ziehbehälter sind kugelig und bilden einen Kontrast zum zylindrischen Wasserbehälter.
5 – Ein kompaktes Gerät in Zylinderform mit eingefügter Servierkanne und obenliegendem Wasserkocher. Der Teebehälter ist mittig angeordnet und federt nach der Ziehzeit aus der Servierkanne heraus.
6 – Die klassischen Formen von Wasserkessel und Teekanne bilden hier die Grundlage für eine äußerst kompakte Bauweise. Drei Behälter in einer Form, so klein, daß die Teebereitung wieder am Tisch erfolgen kann.
7 – Ein Gerät, das an alte japanische Lackgefäße denken läßt. Der Kugel als Grundform von Koch/Zieh- und Servierbehälter ordnen sich die Gehäuseformen – auf ein Minimum reduziert – harmonisch zu.
8 – Ebenfalls ein Tischgerät in kompakter Bauweise, nur nach einem anderen Wirkprinzip. Das kochende Wasser durchströmt den Teebe-

Acht Design-Stud

D7/300.1

D7/300 JAN. 1986

"FORM"

p. 44

Auf der Suche nach de. Form des Teeautomaten

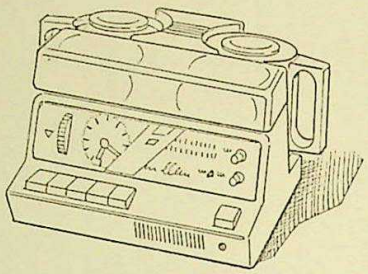
Schularbeiten

Odo Klose gestaltete mit acht Studenten:
Teeautomaten – die nicht wie Kaffeea t maten aussehen

FORM PAGE 44
JANUARY, 1986

Nachdem die Zubereitung von Kaffee in den letzten Jahren fast völlig von den Kaffeeautomaten beherrscht wird, schien es an der Zeit, auch Teeautomaten zu entwickeln. Es lag nahe, daß im teetrinkenden England bereits derartige Geräte in Benutzung waren. Und so war es auch:

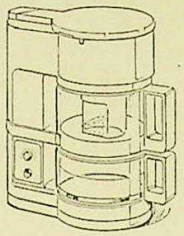
Englands letzter Schrei ist *»Teasmade«*, ein Radiowecker mit Nachttischbeleuchtung und Teeautomat. Eine Gerätekombination, die stark auf landesübliche Gewohnheiten zugeschnitten ist und ihre Form wohl noch nicht gefunden hat.



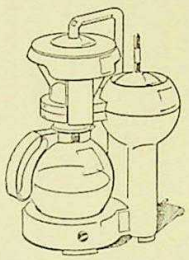
Dabei hat die Teemaschine eine lange Tradition, denn der russische Samowar ist bereits ein Teeautomat, wenn er auch nach einem etwas anderen Zubereitungsprinzip arbeitet – mit dem Wasser aus einem Heißwasserkessel wird Teekonzentrat auf Trinkstärke verdünnt.

Die gebräuchlichste Tee»maschine« ist jedoch heute noch die klassische Keramik-Kanne mit einhängbarem Filterbeutel auf einem Stövchen mit Teelicht.

Der neue Teeautomat von Krups, *»TeaTime«* je nannt, besitzt zwar eine eingebaute Ziehzeit-Re je lung und hält sich, laut Werbung, an die *»5 go ic nen Teeregeln«*, die Geräteform aber ist der Fo m des Kaffeeautomaten entlehnt. Die Anmutu gs qualität »Tee« stellt sich nicht ein, ist bei der Ge al tung nicht erkennbar.



Eher kommt dieser Forderung das Gerät *»Aro m Art«* von Melitta nach, dessen Kugelformen an di traditionell bauchigen Teebehältnisse erinnern. Aber *»Aroma Art«* ist ein Kaffeeautomat!



Jedes Gerät weist Formmerkmale auf, die au f. seine Eigenschaften schließen lassen. Tee und Ka - fee sind nicht nur im Geschmack völlig verschie e, auch die Wirkungsweise und die ausgelösten E m - findungen sind nicht dieselben. Deshalb sollte ie n eine Teemaschine auch in ihrem Design von e n Kaffeemaschine unterscheiden.

Als wir uns 1982 an der Bergischen Universit t Wuppertal in einem Konzeptions- und Entwur s - minar mit der Aufgabe vertraut machten, war n , allen klar, daß auch neue Formen gesucht wer e n mußten.

Die prinzipielle Funktionsstruktur der Teeb re - tung bildete den Ausgangspunkt:

- *Wasser zum Kochen bringen,*
- *auf die Teeblätter gießen;*
- *ziehen lassen, je nach Geschmack zwische n 2 und 5 Minuten;*
- *abseihen in Trinkgefäße oder in die Teekann .*

Eine Teemaschine muß diesen Vorgang m ö - lichst genau nachvollziehen. Jeder Kompro ni führt zwangsläufig zu schlechterem Geschm c . Im Laufe unserer Entwicklungsarbeit zeigte c , daß die Funktionsstruktur verschiedene Lösu g - möglichkeiten zuließ, die zu unterschiedlichen a - strukturen führten und diese wiederum zu u te - schiedlichem Aussehen. Die Gestaltstrukturen zu - gen jedoch, daß unabhängig von Funktions- un Bauprinzip den stärksten Einfluß auf die Formfindung die individuellen Vorstellungen der idealen Teebereitung hatten. Ganz deutlich kann man in den neuen Formen die Leitgestalten der Teekanne, des Samowars oder auch des Kuchengerätes erkennen. Aber auch andere Formen entstanden, die vielleicht an die Formensprache Ostasiens, der Heimat der Teekultur, erinnern.

Die Zeichnungen auf der gegenüberliegenden Seite erläutern das jeweilige Funktions- und Bauprinzip der entwickelten Teeautomaten.

1 – Eine Form, die an einen Samowar erinnert, ohne direkt dessen Formensprache zu imitieren. Die Verwendung keramischer Werkstoffe verstärkt die traditionelle Anmutung ebenso wie die Verwendung der eigenen Teekanne.
2 – Die klassische Teebereitung in drei getrennten Behältern; Wasserkocher, Ziehgefaß und Servierkanne aus Keramik sind räumlich versetzt angeordnet.
3 – Dasselbe Prinzip in anderer Anordnung; als Kaskade einfach und verständlich dargestellt
4 – Dem Prinzip des Kaffeeautomaten folgend und trotzdem keine Nachahmung: Servierkanne und Ziehbehälter sind kugelig und bilden einen Kontrast zum zylindrischen Wasserbehälter.
5 – Ein kompaktes Gerät in Zylinderform mit eingefügter Servierkanne und obenliegendem Wasserkocher. Der Teebehälter ist mittig angeordnet und federt nach der Ziehzeit aus der Servierkanne heraus.
6 – Die klassischen Formen von Wasserkessel und Teekanne bilden hier die Grundlage für eine äußerst kompakte Bauweise. Drei Behälter in einer Form, so klein, daß die Teebereitung wieder am Tisch erfolgen kann.
7 – Ein Gerät, das an alte japanische Lackgefäße denken läßt. Der Kugel als Grundform von Koch/Zieh- und Servierbehälter ordnen sich die Gehäuseformen – auf ein Minimum reduziert – harmonisch zu.
8 – Ebenfalls ein Tischgerät in kompakter Bauweise, nur nach einem anderen Wirkprinzip. Das kochende Wasser durchströmt den Teebehälter, über die Kochzeit wird die Ziehzeit bestimmt. Aus dem Gerät kann direkt serviert werden.

Die Ergebnisse dieser Gestaltungsübung zeigen, daß die Funktionserfüllung allein noch keine neue Form ergibt. Auch die Umsetzung der Funktion in eine Baustruktur läßt noch viele Möglichkeiten offen, die sich erst durch das Einbringen von Empfindung und Bedeutung zur endgültigen, typischen Gestalt verdichten – denn ein Teeautomat, der aussieht wie eine Kaffeemaschine, hat seine endgültige Form noch nicht gefunden.

Dozent: *Prof. Odo Klose,*
Bergische Universität
Wuppertal.

Teilnehmer: *Peer Lüllmann,*
Polidefkis Fountoukis,
Hartmunt Bohlke,
Alfred Fordon,
Konrad Schaver,
Thomas Overthun,
Michael Grebe,
Reimund Brüggemann

Form fo

D7/300.1

Pint-size jar with measuring cap

Shaker size

Quart-size jar with measuring cap

BETTER HOMES & GARDENS
JUNE, 1977 p. 139

ars from Maxwell House®.

hole set!

Mix Measure Shake S rinkle

Crushed pineapple, drained
Apples

In mixing bowl stir together flour, sugar, cocoa powder, salt, and soda. Combine egg, buttermilk, oil, and vanilla; add to dry ingredients, stirring just till moistened. Fold in nuts. Grease and flour the *bottom only* of an 8x4x2-inch loaf pan; turn batter into pan. Bake in 350° oven for 40 to 45 minutes. Cool in pan 10 minutes; remove and cool on wire rack. Wrap and store overnight.

To make sandwiches: Cut bread into ½-inch slices, planning two slices per sandwich. Combine cream cheese and pineapple in desired amounts. Spread *half* of the bread slices with cream cheese-pineapple mixture. Top each with a second slice of bread. Wrap sandwiches individually in clear plastic wrap. Label and freeze. *To serve:* Core and slice apple. Insert three or more apple slices into each sandwich.

PEANUT BUTTER-DATE COOKIES

These sturdy peanut butter cookies travel well—

1 slightly beaten egg
½ cup granulated sugar
½ cup packed brown sugar
1 cup peanut butter
½ cup pitted whole dates, chopped

Blend egg and sugars; add peanut butter, mixing thoroughly. Stir in the chopped dates. Roll in 1-inch balls; place 2 inches apart on ungreased cookie sheet. Using a fork, press a crisscross in each. Bake in 350° oven for 10 to 12 minutes or till browned. Let cool about 2 minutes before removing from cookie sheet. Cool on wire rack. Makes 2 to 2½ dozen cookies.

LIVERWURST BUNDLES

For safety's sake, it's important that foods stay cold. Plan to eat the sandwiches while they're still chilly—

1 recipe Rye Bread Dough
Prepared mustard
Prepared horseradish
1 8-ounce package liverwurst, cut in 8 slices
8 thin slices onion
8 slices bacon, crisp-cooked, drained, and crumbled

each piece to a 5-inch circle. Spread dough with mustard and prepared horseradish to within ½ inch of edges. Place 1 slice liverwurst on one-half of each circle of dough; top with onion slice and a little crumbled bacon. Fold dough to form a half-circle and seal edge with tines of fork. Place on greased baking sheet; cover and let rise till almost double, about 30 minutes. Bake in 375° oven for 18 to 20 minutes. Cool the bundles on wire rack, then wrap individually in clear plastic wrap. Label and freeze. Makes 8 sandwiches.

To make Rye Bread Dough: In large mixer bowl combine 1 cup *rye flour*, ⅓ cup *all-purpose flour*, 1 package *active dry yeast*, and 1½ teaspoons *caraway seed*. In saucepan heat ¾ cup *milk*, 2 tablespoons *sugar*, 2 tablespoons *shortening*, and 1 teaspoon *salt* just till warm (115° to 120°), stirring till shortening almost melts. Add to dry mixture; add 1 *egg*. Beat at low speed of electric mixer for ½ minute, scraping sides of bowl constantly. Beat 3 minutes at high speed. Stir in ½ cup *rye flour* and ⅔ to 1 cup *all-purpose flour* to make a moderately stiff dough. Knead on floured surface till smooth, about 8 to 10 minutes. Shape into a ball. Place in a greased bowl; turn once to grease surface. Cover; let rise till double, about 45 to 60 minutes.

PINEAPPLE-BANANA SLUSH

For an outing, carry a frozen block of this refreshing drink. By the time you arrive at your picnic site, the slush should be just melted enough to serve—

1½ cups unsweetened pineapple juice
1 6-ounce can lemonade concentrate
1 ripe medium banana, cut up
2 tablespoons sugar
Lemon-lime carbonated beverage, chilled

In blender container combine pineapple juice, lemonade concentrate, banana, and sugar. Cover; blend till smooth. Pour into plastic freezer containers. Seal and freeze firm. *To serve:* Thaw slush for 1½ to 2 hours. Spoon 3 to 4 tablespoons erage over slush in each. Makes about 3 cups frozen slush.

SAVORY SOUP

Keep the soup piping hot in an insulated vacuum bottle—

1 3-ounce package Oriental-style noodle soup mix
1 1-ounce envelope wine sauce mix
3 cups water

In saucepan combine seasonings from soup mix and the dry wine sauce mix; stir in water. Break up noodles; add to saucepan. Bring to boiling; reduce heat and simmer, uncovered, for 3 minutes or till noodles are tender. Makes 3 or 4 servings.

FIESTA BEAN AND SAUSAGE SKILLET

1 16-ounce can whole tomatoes, cut up
1 cup water
1 6-ounce package Spanish rice mix
6 to 8 ounces sliced hard salami
1 15½-ounce can beans in chili gravy
Grated parmesan cheese

In skillet combine *undrained* tomatoes, water, and rice mix. Cut *half* of the salami into bite-sized pieces; stir into rice mixture. Cover and bring to boiling; stir well. Spoon beans in chili gravy into the center of rice mixture. Arrange remaining sliced salami atop rice. Sprinkle with parmesan cheese. Cover and simmer 10 minutes longer or till rice is tender. Makes 4 servings.

WHOLE WHEAT-BUTTERMILK BISCUIT MIX

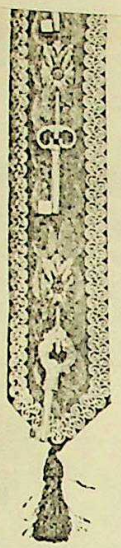
If there are clumps in the dried egg substitute, press the egg through a sieve before adding it to the other ingredients—

8 cups all-purpose flour
2 cups whole wheat flour
1 cup dry buttermilk powder
3 envelopes (0.7 ounce each) dried egg substitute
⅓ cup baking powder
1 tablespoon salt
2 cups shortening (that needs no refrigeration)
¼ cup honey

In large mixing bowl thoroughly

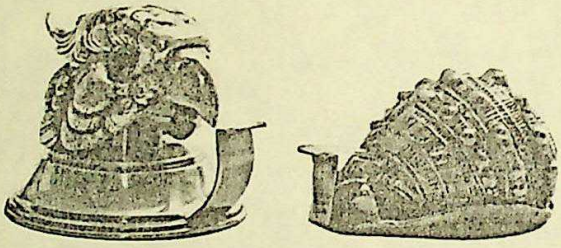
continued

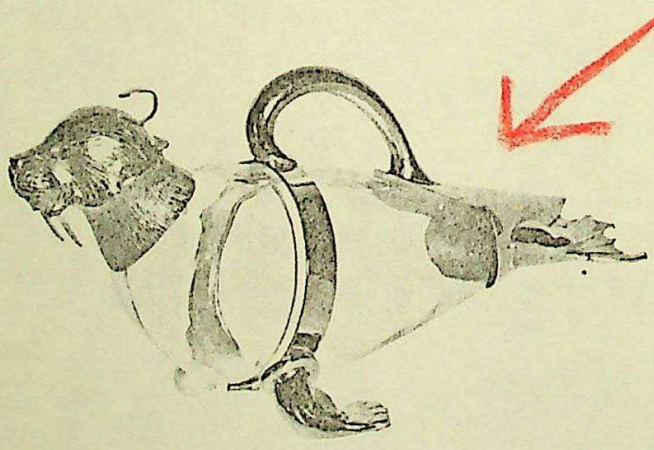
D7/300. | GENTLEMEN'S QUARTERLY
WINTER 67-68 p. 11



KEYED TO THE DECOR
Royal red
18" cut-velvet strip
from Italy,
trimmed in brass and gold braid,
holds three reproductions
of antique keys and makes an eye-catching
decoration; $25. A selection of keys
is available at $3.50 each.
At Talbert,
17 East 53rd St., N.Y.C.

TAPE MATES
Cellophane tape
dispensers in the guise of a falcon
and snail are in antiqued
silvered metal or brass. Other animals,
birds and insects also available.
At Ginori, 711 Fifth Ave.,
New York, N.Y.; $25 each.

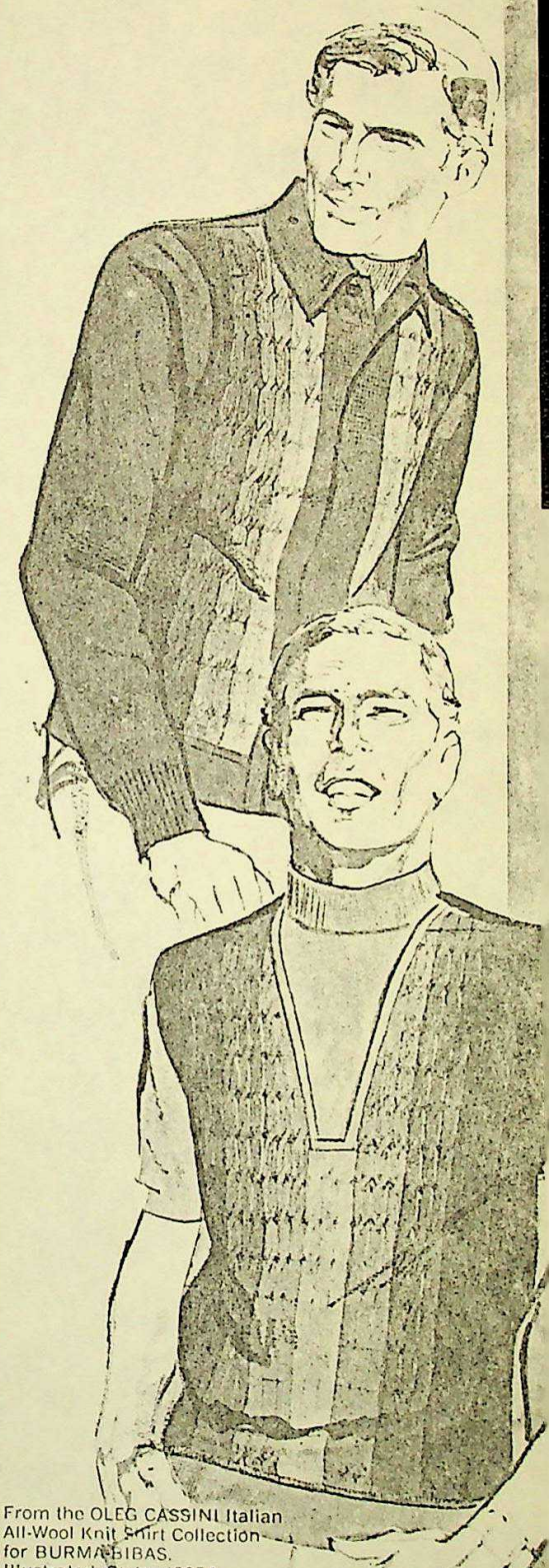




WALRUS ON THE TABLE *Handsome decanter imported from Italy is in crystal with gold-plated trim and holds 1½ quarts of any cold beverage. At Hammacher Schlemmer, 145 E. 57th St., New York, N.Y.; $190, plus $1.50 postage.*

BURMA-BIBAS.
Illustrated: Italian Woven Silk Ombré Stripes.
About $7.50.

From the OLEG CASSINI Italian All-Wool Sweater Collection for BURMA-BIBAS.
Illustrated: Style #2068 Ombré Cables in bulky weight.
About $50.00.



From the OLEG CASSINI Italian All-Wool Knit Shirt Collection for BURMA-BIBAS.
Illustrated: Style #2074 Mock Turtle Pullover with Ombré Cables. Short Sleeves. Also available in long sleeves.
About $37.50.

Available only at the BURMA-BIBAS, Inc.,

FLOWN IN VI

07/300.1

The Aristocrat of Bonds

KENTUCKY TAVERN is not just another bourbon . . . it's a Kentucky tradition. Made by Glenmore, an old one-family distillery for three generations, KENTUCKY TAVERN is the personal whiskey of those everywhere who take pride in the quality of their hospitality.

Glenmore Distilleries Company
Louisville, Kentucky

KENTUCKY STRAIGHT BOURBON BOTTLED-IN-BOND 100 PROOF

~~D7~~
~~D7-3.D~~ 92
~~D7-3.1~~
~~D7-3.1~~
(259 D7-300.1)
~~D7-3.1~~ D7-300.1
1 sht.
3 pages

N° 638414

M. Fox

Pl. unique

Fig. 1.

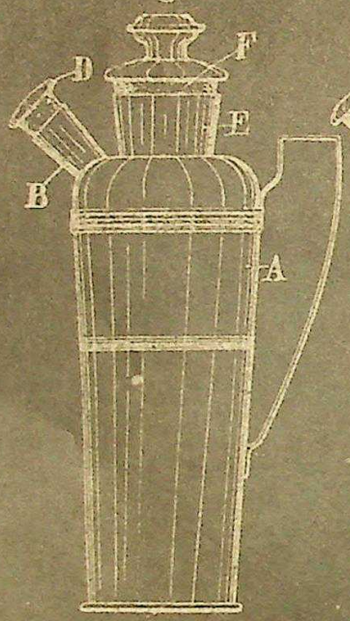


Fig. 2.

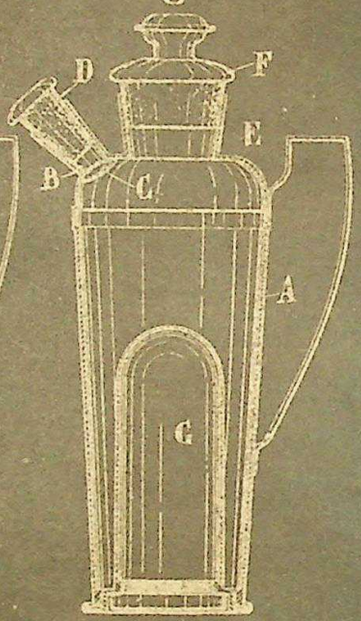


Fig. 4.

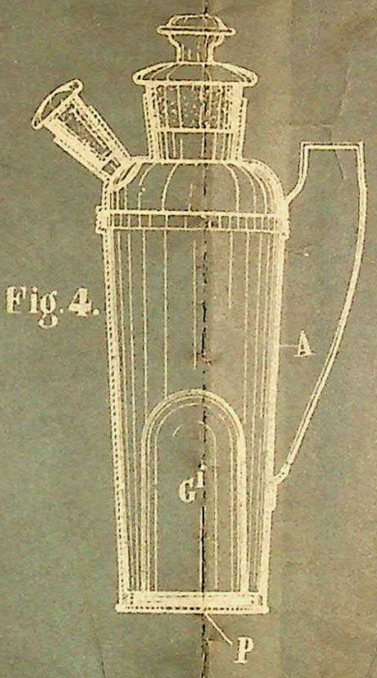


Fig. 6.

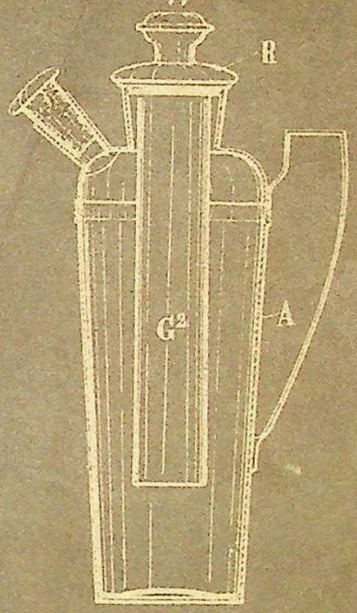


Fig. 8.

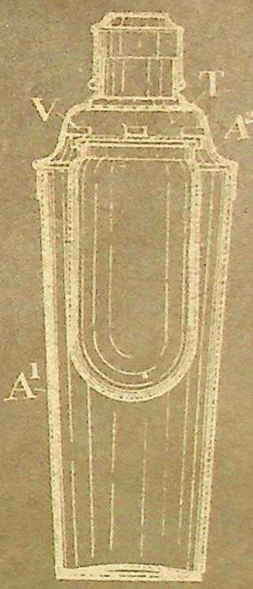


Fig. 3.

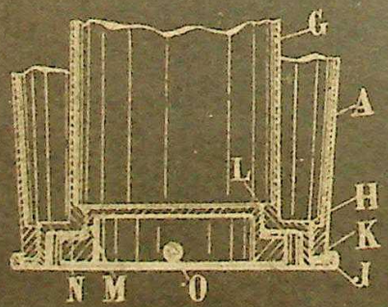


Fig. 5.

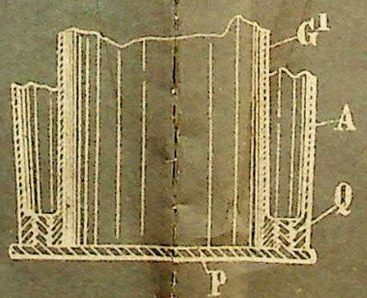
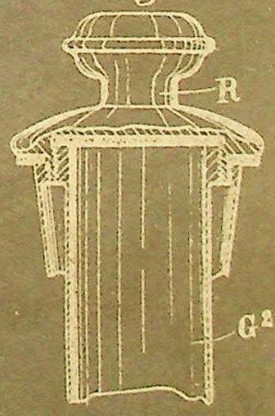


Fig. 7.



Property of U. S. Patent Office
For Examiners Use Only